



Allergènes pour les menus du 09 au 13 juin 2025

		Lait et produits à base de lait	Arachide et produits à base d'arachides	Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Fruits à coques	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 09 juin : Férié															
Mardi 10 juin															
Déjeuner	TOMATE BIO CROQUE SEL														
	OMELETTE BIO A L'EMMENTAL BIO	X											X		
	HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC														
	KIRI BIO	X													
Goûter	MUFFIN VANILLE PETITE DE CHOCOLAT	X				X							X		X
	PUREE POMME ET COING														
	CEREALES NATURE ET LAIT BIO	X				X									
Mercredi 11 juin															
Déjeuner	SALADE LIBANAISE BIO			X								X			
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	PUREE COURGETTE BIO	X													
	YAOURT BIO NATURE	X													
Goûter	NECTARINE BIO														
	BISCUIT FOURRES FRAISE	X				X									
	POMME														
Jeudi 12 juin															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO ET DES DE CANTAL AOP	X		X								X			
	FILET DE TRUITE FRAICHE SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
	PENNE BIO					X									
	CERISES														
Goûter	PAIN DE MIE BIO ET CONFITURE D'ABRICOT	X				X									
	NECTARINE														
Vendredi 13 juin															
Déjeuner	MELON BIO														
	COLOMBO DE PORC LABEL ROUGE	X				X						X			
	ROTI DE DINDE														
	RIZ CREOLE BIO	X													
	YAOURT BIO FRAISE	X													
Goûter	CROISSANT	X				X							X		
	LAIT BIO	X													
	PÊCHE														
- PAIN BIO															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
- BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE															
- RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE															
- PUREE DE POMME															

Nos informations sur les allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire, introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés sur nos cuisines sur place ou sur nos cuisines centrales. Il est possible que tout ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

De plus, nos menus et nos recettes peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Enfin, ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un projet d'Accueil Individualisé. (P.A.I.).